



Ricetta

Kimchi di cavolo cinese

Un classico coreano: fermentazione per principianti

30 min

Tempo di preparazione



180 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

CAVOLO CINESE

2 cavolo cinese (ca. 800 g) diviso in quattro verticalmente lungo il gambo in modo che le foglie rimangano unite **Di stagione**

20 g sale

PASTA

200 g ramolaccio grattugiato sottile

2 spicchi d'aglio tagliati sottili

3 cipollotti tagliati sottili

4 cm zenzero tagliato sottile

2 - 4 c fiocchi di peperoncino per insaporire a piacimento

2 C salsa di pesce o di soia

1 c zucchero

Ecco come si prepara

1 di 2

CAVOLO CINESE

Immergere il cavolo cinese in acqua in modo che questa raggiunga lo spazio tra le foglie. Sfregare le foglie con il sale e utilizzarne una quantità maggiore per il gambo. Mettere in cavolo cinese in una ciotola capiente e lasciarlo riposare e temperatura ambiente per circa 3 ore girandolo occasionalmente.

2 di 2

PASTA

Con un mortaio, preparare una pasta con l'aglio e gli ingredienti restanti.

Quando le foglie di cavolo sono morbide e flessibili, lavare via il sale e in seguito spalmare ogni singola foglia con la pasta ottenuta in modo da coprirle completamente. Mettere il cavolo in un contenitore ermetico o in un sacchetto di plastica, aggiungere la pasta restante. Chiudere ermeticamente e lasciar fermentare in frigorifero o a temperatura ambiente per 2-5 giorni.

CONSIGLIO

La salsa di pesce può essere sostituita con salsa di soia o pasta di miso per rendere vegano il kimchi. I pezzi di cavolo più grossi vanno tagliati a bocconcini prima di servire. Il kimchi è perfetto come contorno per i piatti di riso, carne o pesce.